MENÚ

Restaurante Del Río

DULCES DESPERTARES

Panecito del Pueblo $25

Pieza de pan dulce artesanal, ideal para acompañar con café de olla.

Fruta Natural $40

Porción ligera de fruta fresca al gusto.

Bowl Tropical $65

Fruta fresca de temporada con yogurt, granola y amaranto.

DE LA GRANJA

Clásicos del campo $110

Huevos al gusto con opción a elegir con tocino, jamón, salchicha o mexicana. Con frijoles refritos.

Rancheros del ayer $125

Huevos estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa roja ranchera. Con frijoles refritos y tocino.

Divorcio Anunciado $125

Huevos estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa verde y roja. Con frijoles refritos y tocino.

Omelette del corral $115

Esponjoso Omelette con un ingrediente a elegir entre jamón, espinacas o queso.
Acompañados de chilaquiles o frijoles refritos.

Ingrediente extra +$25

Omelette ligero $135

Preparado con claras de huevo, relleno de espinacas salteadas o champiñones y queso.
Con chilaquiles y frijoles refritos.

Ingrediente extra +$25

Menudo Del Fogón $155

Tradicional menudo de res con chile guajillo y garbanzo. Servido con cebolla, orégano, limón y tortillas azules.

CRUJIENTE TRADICIÓN

Chilaquiles Verde Bravío $98

Totopos crujientes bañados en salsa verde con crema, queso, cebolla morada, cilantro y frijoles refritos.

Chilaquiles Rojo Pasión $98

Totopos crujientes bañados en salsa roja casera con crema, queso, cebolla morada, cilantro y frijoles refritos.

Extras:
Huevo +$15
Pollo deshebrado +$35
Carne asada +$45

Molletes Tradicionales $100

Pan crujiente con frijoles refritos y queso gouda gratinado. Acompañados de pico de gallo.

Molletes Norteños $115

Pan crujiente con frijoles refritos, queso gouda gratinado y chorizo. Acompañados de pico de gallo.

Desayuno del Patrón $185

Disfruta de un desayuno completo para empezar un gran día. Incluye café de olla, jugo (no natural), fruta y plato fuerte a elegir entre los marcados.

SOPAS & ENSALADAS

Arroz tradicional $55

Sabor casero y estilo tradicional que acompaña perfecto a cualquier platillo.

Extras:
Huevo +$15

Consome de la granja $70

Delicioso sabor casero reconfortante, acompañado de verduras, arroz y pollo deshebrado.

Sopa de tortilla $78

Clásica sopa azteca con tiras de maíz doradas, con un toque picosito, cubos de queso, aguacate y crema.

Ensalada de la casa $155

Frescura y textura en cada bocado. Mezcla de lechugas, espinacas, manzana verde, queso de cabra, frutos secos y aderezo de miel y mostaza.

Extras:
Pechuga a la plancha +$45
Pechuga empanizada +$75

SABOR & TRADICIÓN

Verdes de la Casa $155

Enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde picosita. Gratinadas con queso, crema y cebolla. Acompañadas de arroz.

Enmoladas de la Casa $175

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en nuestro mole artesanal preparado en casa con más de 20 ingredientes. Acompañadas de arroz y ajonjolí tostado.

Mixiotes

Pollo de Rancho $160

Pollo marinado en adobo de la casa, cocido lentamente al vapor para conservar su jugosidad. Acompañado de arroz y frijoles.

Tierra Brava $185

Delicioso corte de cerdo en adobo de la casa, una receta con alma mexicana, lleno de sabor con una mezcla especial de chiles y hierbas.
Acompañado de arroz y frijoles.

Pozole

De Fabela $145

Pozole rojo con maíz de cacahuazintle y pollo deshebrado. Servido con lechuga, cebolla, rábanos, 4 tostadas y crema.

Del Mayoral $160

Pozole rojo con maíz de cacahuazintle y suave carne de cerdo. Servido con lechuga, cebolla, rábanos, 4 tostadas y crema.

Extras:
Crema +$15
Tostadas (3 piezas) +$18

Corte Sonora $320

250 gr de filete de arrachera suave y jugoso. Cocinado a la parrilla al punto perfecto. Acompañado de enmoladas, frijoles y guacamole.

Molcajete Supremo $545

Exquisita combinación de carnes selectas, verduras frescas y autenticos sabores mexicanos, servido en molcajete caliente con salsa especial, 5 tortillas de maíz y 3 de harina.

Tortillas de maíz (5 piezas) +$15
Tortillas de harina (5 piezas) +$25

Bebidas

FRÍAS

Agua Embotellada 400 ml	$25
Vaso con leche	$30
Leche con chocolate	$40
Malteada	$70
Refresco lata	$35
Sangría Preparada	$65
Agua mineral preparada	$65
Limonada	$65
Jarra de agua 1L	$70
Jarra de agua 1 1/2	$90

CERVEZA

Cerveza latón		$40
Michelada Tradicional	Chica $65	Grande $110
Michelada Cubana	$85	$130

COCTÉLES

Paloma	$75
Tequila Sunrise	$75
Charro negro	$75
Cuba libre	$75
Conga	$75
Mojito de limón	$95
Mojito de frutos rojos	$95
Tinto de verano	$95
Mezcalita	$115
Clericot (Copa)	$120
Carajillo	$125
Alfonso XIII	$125
Bull	$180

CALIENTES

Té	$25
Café de olla	$35
Refill de café de olla	$50
Café americano	$40
Café Expreso	$45
Café con leche	$45
Capuchino Clásico	$48
Capuchino Rompope	$60
Capuchino Amaretto	$70

DESTILADOS & LICORES

Servido en las rocas o derecho.

	2 oz
Bacardí blanco	$75
Torres 5	$85
Torres 10	$85
Passport	$85
Black and White	$95
Jose Cuervo Tradicional	$80
400 Conejos	$95
Anís	$75
Baileys	$75
Kahlua	$75
Licor 43	$95
Amaretto Disarono	$95

Postres

Bola de helado $45
Suave y cremoso. Pregunta por sabores disponibles.

Panacota $55
Delicada gelatina cremosa a base de crema batida, aromatizada con vainilla y decorada con frutos rojos.

Arroz con leche $60
Suave y cremoso arroz con leche, sutilmente endulzado y aromatizado con canela.

Carlota de Maracuyá $60
Clásica y refrescante. Con capas cremosas de maracuyá y galleta, que logran el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo ácido.

Brownie con helado $98
Brownie de chocolate recién horneado, con interior suave. Acompañado de una cremosa bola de helado de vainilla.